

SM Menu Gourmet

Antipasti

Tartar di crudità di leccia di Caorle marinata con fermentato di rapa rossa, mela verde e Waffle (2018) € 23

Cocktail di gamberetti di Laguna, gelato alle erbe, soffice di patata calda 😊 € 23

Scampo Reale del Conero, fegato di crostacei e pomodoro 😊 € 38

Carpaccio di cervo succo di frutta rossa e pralina di fegato grasso 😊 € 25

Terrina di bollito misto, verdure glassate piccanti, crema di cavolfiore e ristretto di uva 😊 € 23

Radicchio, zucca e ortaggi ♣ € 20

Paste e minestre

Risotto alla cipolla di Cavasso e Val di Cosa, astice tostato al rosmarino, crema di limone salato (2014) ♣ 😊 € 25
(i risotti vengono serviti minimo per due persone)

Bottoni di zucca ripieni di fondente di crostacei, corallo di astice e bottarga (2018) € 25

Conchiglie nere di pasta di grano duro az. Felicetti, con trippe di canestrelli, capesante e parmigiano reggiano € 25

Risotto al radicchio di Treviso IGP, pera salata ed erborinato Blu 61 ♣ 😊 € 22

(i risotti vengono serviti minimo per due persone)

Gnocchi di patata con il quinto quarto di oca € 22

Tortelli alle tre ricotte, caprino, pecorino e vaccino burro fuso ♣ € 22

Pesci e carni

Anguilla laccata all'alloro, composta di cipolla e sedano rapa 😊 € 27

Astice intero in tre momenti: astice in carpaccio, coda tostata nel burro di cacao al rosmarino, catalana di astice 😊 € 40

Trancio di spigola del pescato di Caorle "che guarda a oriente" 😊 € 25

Agnello di due versioni, in terrina con carciofo, la costoletta con puntarelle € 25

Piccione: petto cotto rosa, coscia confit, pralina di ala e ragù alla Finanziara € 27

Selezione di formaggi stagionati e erborinati con miele e confetture ♣ 😊 € 27

Il nostro pescato proviene dalla zona FAO 37-2-1 (Food and Agriculture Organization) - 🌱 simbolo presidio Slow Food

I piatti contrassegnati con ♣ possono essere degustati da vegetariani -

I piatti contrassegnati con 😊 possono essere degustati persone intolleranti al glutine

Gli alimenti da Noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2

Si informa la clientela che nei prodotti preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Reg.(CE 1169/2015) , Cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(grano, segale, avena, farro, kamut, orzo)· Crostacei e i loro derivati, pesci, molluschi, lupini, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, nocciole mandorle, pistacchi, noci di acagiù, macadamia, pecan, sedano, sesamo, senape e tutti i prodotti derivanti dagli ingredienti elencati, anidride solforosa e solfiti in concentrazione del 1° mg/kg.

Le informazioni tipo la presenza di ingredienti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendovi al personale di servizio, chiedi pure informazioni sul cibo per avere una risposta esauriente.

Coperto € 5

SM Percorsi degustativi

per un servizio ottimale i percorsi degustativi vengono serviti per tutto il tavolo,
Le vivande possono subire delle variazioni dovute alla disponibilità di ingredienti freschi dati dal mercato

SM Percorso del territorio di Venezia in terraferma € 55 a persona

con l'accompagnamento di 5 calici di vino € 30

Radicchio, zucca e ortaggi

Tortellini in brodo di oca

Gnocchi di patate con quinto quarto di oca

Risotto al radicchio di Treviso IGP, pera salata ed erborinato Blu 67

Oca in salmi, radicchio e uva

Pausa tiramisù

SM Tra crudo e cotto in zona FAO 37-2-1 e oltre... € 100 a persona

Come una oliva Ascolana, granatina di zenzero e mela

Carpaccio di crostacei, kefir, acetosella e caviale di trota

Tartar di crudità di leccia di Caorle marinata con fermentato di rapa rossa, mela verde e Waffle (2018)

Tonno marmorizzato

Crema di pane, crudità di pesce, spuma di acqua di pomodoro

Aguglia marinata, miele di sesamo, yogurt greco e crema basilico

Brodo affumicato di pesce, crudità di cefalo e canederli alle alghe

Canestrelli, spuma di albume e fermentato di aglio nero (2017)

Ricci di mare, topinambur e polvere di caffè

Bottoni di zucca ripieni di fondente di crostacei, corallo di astice e bottarga (2018)

Creme brullè di frattaglie di garusoi, garusoi, burro alle erbe, peperoni

Conchiglie nere di pasta di grano duro az. Felicetti con trippe di canestrelli, capesante e parmigiano reggiano

Granchio in muta su carciofo

Seppetti di Caorle e seppia, avocado

Tutto mandarino

SM Percorso tra Caorle e Marano Lagunare € 85 a persona

con l'accompagnamento di otto calici di vino € 40

Tartar di crudità di leccia di Caorle marinata con fermentato di rapa rossa, mela verde e Waffle (2018)

Una idea di panzanella, crema di pane, crudità di pesce, spuma di acqua di pomodoro

Cocktail di gamberetti di Laguna, gelato alle erbe, soffice di patata calda

Brodo affumicato di pesce, crudità di cefalo e canederli alle alghe

Bottoni di zucca ripieni di fondente di crostacei, corallo di astice e bottarga (2018)

Linguine aglio, olio, peperoncino, tartar di crudità di scampo

Risotto alla cipolla di Cavasso e Val di Cosa, astice tostato al rosmarino, crema di limone salato (2014)

Triglia in crosta di pane

Cannolo, crema vaniglia e mele al limone

SM I dolci

Tutto mandarino 😊 € 10

Sfoglia con mela cotta e crema chantilly € 10

Passata calda di more, gelato allo yogurt, crumble di nocciola e polvere di Fisherman's Friend 😊 € 10

Cioccolato friabile al cacao, mousse di cioccolato alla gianduja e al latte 😊 € 10

Il pistacchio, semifreddo, cioccolatino e gelato 😊 € 12

Gelato alla crema con infusa la vaniglia Thaitienne 😊 € 12

SM Vini dolci a calice

Recioto di Soave Col Foscarino 2011 Az. Gini (Vr) € 6

Cristina vendemmia tardiva 2013 Az. Roeno (Vr) € 7

Barolo Chinato Az. Fratelli Alessandria (Cn) € 7

Pinot Bianco reserve 2009 Az. Helmut Gangal - Austria € 7

Scherry 100anos Pedro Ximenez Az. Lustau - Spagna € 10

Il nostro pescato proviene dalla zona FAO 37.2.1 (Food and Agriculture Organization) - 🌻 simbolo presidio Slow Food

I piatti contrassegnati con ♣️ possono essere degustati da vegetariani

I piatti contrassegnati con 😊 possono essere degustati persone intolleranti al glutine

Gli alimenti da Noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2

Si informa la clientela che nei prodotti preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Reg.(CE 1169/2015) , Cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(grano, segale, avena, farro, kamut, orzo)· Crostacei e i loro derivati, pesci, molluschi, lupini, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, nocciole mandorle, pistacchi, noci, noci di acagiù, macadamia, pecan, sedano, sesamo, senape e tutti i prodotti derivanti dagli ingredienti elencati, anidride solforosa e solfiti in concentrazione del 1° mg/kg.

Le informazioni tipo la presenza di ingredienti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendovi al personale di servizio, chiedi pure informazioni sul cibo per avere una risposta esauriente